

LE TRE BRUSCHETTE

Drei verschiedene Bruschetta Brotscheiben:
Cherrytomaten, Basilikum und Rucola /
Stracciatella-Käse und Sardellen /
Hühnerleber

Fr. 12.–

TARTARE DI TONNO, STRACCIATELLA E PANE CARASAU

Thunfischtatar mit Stracciatella-Käse und
knusprigem Brot

Fr. 25.–

VELLUTATA DI ZUCCA E MELE ROSSE

Kürbiscremesuppe mit rotem Apfel, Kokosmilch und
Macadamianüssen

Fr. 20.–

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

Fleisch- und Käseplatte

Fr. 18.–

FRITTINO MISTO

Frittierte Kartoffel-Teigtaschen, Gemüse und
Rindfleischbällchen

Fr. 15.–

TARTARE DI MANZO SU FONDUTA DI PARMIGIANO

Rindstatar serviert mit Parmesancreme und mit
rosa Pfeffer mariniertem Eigelb

Fr. 30.–

POLENTINA BIANCA, SFERE DI PARMIGIANO E CAPOCOLLO

Weisse Polenta serviert mit Parmesanbällchen
und Capocollo

Fr. 17.–

PARMIGIANA DI MELANZANE SU FONDUTA DI CACIOCAVALLO

Auberginenaufauf auf Käsefondue

Fr. 15.–

ANTIPASTO BOTTEGA

Stuzzichini-Degustation: verschiedene Vorspeise-
Häppchen (ab 2 Personen)

Fr. 28.– (pro Person)

INSALATA VERDE

Grüner Blattsalat

Fr. 7.–

INSALATA MISTA

Gemischter Salat

Fr. 9.–

FORMENTINO, UOVO E SPECK CROCCANTE

Nüsslisalat mit Ei und knusprigem Speck

Fr. 13.–

ANTIPASTI
INSALATE | STUZZICHINI



PACCHERO ALLA CARBONARA

Hausgemachte Paccheri-Nudeln nach original Carbonara-Rezept

Fr. 22.–

SPAGHETTI CALAMARI E COZZE SU PESTO DI PISTACCHI E POMODORINI

Hausgemachte Spaghetti mit Kalamaren und Miesmuscheln auf Pistazienpesto, garniert mit Cherrytomaten

Fr. 26.–

PACCHERO IN BISQUE DI SCAMPI E GAMBERO

Hausgemachte Paccheri-Nudeln an einer Scampi- und Crevettensauce

Fr. 28.–

TAGLIOLINO FANTASIA DI MARE (VONGOLE, BOTTARGA E LIME)

Hausgemachte Tagliolini mit Venusmuscheln, Bottarga und Limette

Fr. 26.–

TAGLIATELLE STRACCETTI DI MANZO AI TRE PEPI

Hausgemachte Tagliatelle mit Rindsstreifen an einer Drei-Pfeffer-Sauce (weiss, rosa und grün)

Fr. 28.–

PENNE ALL'ARRABBIATA

Hausgemachte Penne an einer pikanten Arrabbiata Sauce

Fr. 18.–

ORECCHIETTE CREMA DI RAPE E SALSICCIA

Frische Orecchiette an Stängelkohlcreme mit italienischer Salsiccia

Fr. 18.–

ORECCHIETTE AL PESTO DI MELANZANE CON PINOLI E STRACCIATELLA

Frische Orecchiette an Auberginenpesto mit Pinienkernen und Stracciatella-Käse

Fr. 20.–

RAVIOLI CACIO E PEPE, CREMA DI ASPARAGI E SPECK

Ravioli mit Käse und Pfeffer, Spargelcreme und Speck

Fr. 19.–

PASTA FATTA IN CASA | HAUSGEMACHTE TEIGWAREN

Pacchero, Spaghetti, Tagliolino, Tagliatella, Penne

PRIMI PIATTI

PASTA | ZUPPA



STINCO DI MAIALE ALLA BIRRA ROSSA CON PATATE DOLCI

*Schweinshaxen an einer Adler-Bräu-Sauce
mit Süsskartoffel Frites*

Fr. 22.-

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA, POMODORINI E GRANA

*Feingeschnittenes Rindsentrecôte mit Rucola,
Cherrytomaten und Parmesan*

Fr. 39.-

FILETTO DI MANZO CON CONTORNO A SCELTA (200 G | 300 G)

Rindsfilet mit Beilage nach Wahl

Fr. 45.- (200 g) / Fr. 55.- (300 g)

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE CON FUNGHI TRIFOLATI

Rindsfilet mit grünem Pfeffer und sautierten Pilzen

Fr. 48.-

GRIGLIATA MISTA CON PATATINE FRITTE

*Verschiedene grillierte Fleischsorten mit Pommes
frites (ab 2 Personen)*

Fr. 49.- (pro Person)

TRANCIO DI TONNO SCOTTATO, SENAPE AL MIELE E CROCCANTE DI SESAMO CON CIPOLLA CARAMELLATA

*Gebratenes Thunfischsteak mit Honigsenf und
Sesam, dazu karamellierte Zwiebeln*

Fr. 39.-

POLPO SCOTTATO AL ROSMARINO SU VELLUTATA DI PATATE VIOLA E PANE NERO CARASAU

*Gebratener Rosmarin-Tintenfisch serviert auf einer
blauen Kartoffelcreme mit Confit-Tomaten und
schwarzem Carasau Brot*

Fr. 32.-

GAMBERONI GRIGLIATI SU PESTO DI PISTACCHIO

Grillierte Crevetten auf Pistazienpesto

Fr. 37.-

FRITTURA DI PESCE

Frittierte Meeresfrüchte

Fr. 32.-

CONTORNI | BEILAGEN

Pommes frites

Fr. 7.-

Gemüse

Fr. 7.-

Salat

Fr. 7.-

SECONDI PIATTI

CARNE | PESCE



MARGHERITA

Tomaten, Mozzarella

Fr. 15.-

CALABRESE

Tomaten, Mozzarella und scharfe Salami

Fr. 18.-

PROSCIUTTO E FUNGHI

Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons

Fr. 18.-

VEGETARIANA

Tomaten, Mozzarella, Aubergine und Peperoni

Fr. 18.-

NAPOLI

Tomaten, Mozzarella, Kapern und Sardellen

Fr. 18.-

 vegetarisch  vegan

Über weitere vegetarische oder vegane Varianten gibt Ihnen unser Servicepersonal gerne Auskunft.

PIZZA BIANCA CON MASCARPONE, CRUDO E RUCOLA

Weisse Pizza mit Mascarpone, Rohschinken und Rucola

Fr. 22.-

TRA CAPO E COLLO: PEPERONI, CAPOCOLLO E STRACCIATELLA

Tomaten, Mozzarella, Peperoni, Capocollo und Stracciatella-Käse

Fr. 24.-

ZUCCHINA E SALMONE

Mozzarella, Zucchini und Lachs

Fr. 22.-

MORTADELLA, BURRATA E PISTACCHIO

Tomaten, Mozzarella, Mortadella, Burrata-Käse und Pistazien

Fr. 20.-

PORCINI, GORGONZOLA E GRANELLA DI NOCCIOLA

Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Gorgonzola und gehackte Haselnüsse

Fr. 20.-

PIZZE

LE NORMALI | LE GUSTOSE



TIRAMISU

Klassisches Tiramisu nach italienischer Art

Fr. 10.-

CANNOLO SICILIANO SCOMPOSTO

Cannolo Siciliano mit einer süßen Ricotta-Füllung und Pistaziensplittern

Fr. 10.-

CHEESECAKE – CIOCCOLATO, FRUTTI DI BOSCO, CARMELLO

Cheesecake: Schokolade, Beeren oder Karamell

Fr. 11.-

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO CON SALSA ALLA VANIGLIA

Schokoladen Semifreddo mit Amaretti, Himbeercrumble und Vanillesauce

Fr. 11.-

MILLEFOGLIE CON CREMA CHANTILLY AI MIRTILLI E ZAFFERANO

Blätterteigschnitte mit Chantilly-Creme mit Blaubeeren und Safran

Fr. 12.-

SORBETTO, ANANAS E ZENZERO FRESCO

Ananassorbet mit frischem Ingwer

Fr. 9.-

DESSERT
TRADIZIONE | NOVITÀ



MINERAL & ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

| | |
|--|----------|
| <i>Elmer Mineralwasser mit / ohne</i> 75 cl | Fr. 6.– |
| <i>Elmer Mineralwasser mit / ohne</i> 33 cl | Fr. 4.50 |
| <i>Elmer Citro</i> 33 cl | Fr. 4.50 |
| <i>Sinalco</i> 33 cl | Fr. 4.50 |
| <i>Fusetea Lemon / Peach</i> 33 cl | Fr. 4.50 |
| <i>Coca Cola / Coca Cola Zero</i> 33 cl | Fr. 4.50 |
| <i>Apfel Schorle</i> 33 cl | Fr. 4.50 |
| <i>Rivella Rot</i> 33 cl | Fr. 4.50 |
| <i>Schweppes Bitter Lemon / Indian Tonic</i> 50 cl | Fr. 4.50 |
| <i>Fever Tree Indian / Mediterranean / Ginger Beer</i> 20 cl | Fr. 5.– |
| <i>Ramseier Orangensaft / Apfelsaft / Ananassaft</i> 33 cl | Fr. 5.30 |
| <i>Crodino Aperitif ohne Alkohol</i> 10 cl | Fr. 4.– |
| <i>San Bitter Aperitif ohne Alkohol</i> 10 cl | Fr. 4.– |
| <i>San Pellegrino Chinotto</i> 20 cl | Fr. 4.50 |
| <i>Gazosa Citro / Himbeere / Heidelbeer / Grapefruit / Bergamotte / Aranciata dolce / Aranciata amara</i> 35 cl | Fr. 4.50 |

BIER

Adler Hell vom Fass:

| | |
|-----------------------|----------|
| <i>Glas (20 cl)</i> | Fr. 3.50 |
| <i>Stange (30 cl)</i> | Fr. 4.50 |
| <i>Kübel (50 cl)</i> | Fr. 5.50 |

Adler Fridolin Kundert (dunkel) vom Fass:

| | |
|-----------------------|----------|
| <i>Glas (20 cl)</i> | Fr. 3.50 |
| <i>Stange (30 cl)</i> | Fr. 4.50 |
| <i>Kübel (50 cl)</i> | Fr. 5.50 |

KAFFEE

| | |
|--------------------------|----------|
| <i>Espresso</i> | Fr. 4.10 |
| <i>Café Crème</i> | Fr. 4.50 |
| <i>Cappuccino</i> | Fr. 5.– |
| <i>Latte Macchiato</i> | Fr. 5.50 |
| <i>Espresso corretto</i> | Fr. 6.– |
| <i>Diverse Teesorten</i> | Fr. 4.50 |

SPIRITUOSEN, GRAPPA & CO.

Bitte verlangen Sie die Barkarte.

BEVANDE
ANALCOLICHE | ALCOLICHE



HERKUNFT DER VERWENDETEN LEBENSMITTEL

Fleisch:

| | |
|-------------------------------|-------------------|
| <i>Rindsentrecôte</i> | <i>Irland</i> |
| <i>Rindshuft</i> | <i>Schweiz</i> |
| <i>Rindsschulterspitz</i> | <i>Schweiz</i> |
| <i>Rindernuss</i> | <i>Schweiz</i> |
| <i>Kalbshals gerollt</i> | <i>Schweiz</i> |
| <i>Kalbsnuss</i> | <i>Schweiz</i> |
| <i>Schweinscarré</i> | <i>Schweiz</i> |
| <i>Schweinsnierstück lang</i> | <i>Schweiz</i> |
| <i>Schweinshuft</i> | <i>Schweiz</i> |
| <i>Schweinshals</i> | <i>Schweiz</i> |
| <i>Schweinsrips</i> | <i>Schweiz</i> |
| <i>Schweinsrack</i> | <i>Schweiz</i> |
| <i>Lammrippen</i> | <i>Neuseeland</i> |
| <i>Poulet</i> | <i>Schweiz</i> |

Fisch:

| | |
|-------------------------------|---|
| <i>Thunfisch</i> | <i>Westlicher Indischer Ozean / Malediven</i> |
| <i>Lachs</i> | <i>Norwegen</i> |
| <i>Schwertfisch</i> | <i>Nordostatlantik / Spanien</i> |
| <i>Rote Garnelen</i> | <i>Mittelmeer / Italien</i> |
| <i>Garnelen</i> | <i>Vietnam</i> |
| <i>Miesmuscheln</i> | <i>Italien / Holland</i> |
| <i>Venusmuscheln</i> | <i>Italien</i> |
| <i>Tintenfisch, Seppien</i> | <i>Westlicher Pazifik / Vietnam</i> |
| <i>Tintenfisch, Pulpo</i> | <i>Mittlerer Ostatlantik / Italien</i> |
| <i>Calamari / Tintenfisch</i> | <i>Westlicher Indischer Ozean / Italien</i> |
| <i>Kabeljau</i> | <i>Nordostatlantik / Spanien</i> |

ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag geschlossen

Dienstag 11:00 – 14:00 Uhr

Mittwoch bis Samstag 11:00 – 14:00 Uhr
16:00 – 24:00 Uhr

Sonntag 11:00 – 18:00 Uhr

Alle Preise inkl. MwSt.

INFORMAZIONI
DEKLARATION | ALLERGIEN

